

イタリア FW 報告書 < Japan Fair in Eataly >

当日の流れ (プレゼン内容、配布資料→別紙参照)

- ① 日本、県立伊丹高校、SGH、食品サンプルについての PR ビデオの上映
- ② 伊丹市の企業である小西酒造さんの紹介
- ③ 日本の四季の料理について
- ④ 日本酒の紹介
- ⑤ 春の料理のプレゼン
(天ぷら、桜でんぶを使った卵焼き)
- ⑥ 冬の料理のプレゼン
(すき焼き)
- ⑦ 西宮市の物産である名塩和紙の紹介
- ⑧ 秋の料理のプレゼン
(炊き込みご飯、松谷科学さんのフリーズドライ味噌汁)
- ⑨ 夏の料理のプレゼン
(奈良漬けのディップのせたクラッカー、江戸元禄の酒をかけたアイスクリーム)
- ⑩ 江戸元禄の酒についての紹介
(試飲：ロック、水割り、お湯割り、ストレート)

アンケート回答者について

10代 ... 6人 (うち、18歳以上2人)
20代 ... 9人
30代 ... 1人
40代 ... 0人
50代 ... 3人 計 ... 19人

< 四季の料理の試食 >

春：天ぷら

桜でんぶを使った卵焼き

青冴えの澄みきり純米

冬：すき焼き

純米酒こくあがり

秋：炊き込みご飯

松谷科学さんのフリーズドライ味噌汁

大吟醸ひやしぼり

夏：奈良漬のディップのせたクラッカー
江戸元禄の酒をかけたアイスクリーム
吟醸ひやしぼり

アンケート結果

Q. Which Sake and food is the best? (どのお酒と料理が一番良かったですか?)

- 1.青冴えの澄みきり純米 ... 6 票
- 2.純米酒こくあがり ... 5 票
- 3.大吟醸ひやしぼり ... 5 票
- 4.吟醸ひやしぼり ... 1 票 ※無回答 ... 4

考察

- ・青冴えの澄みきり純米が一位、純米酒こくあがりと大吟醸ひやしぼりが二位だった。
→香りは穏やかなもの、味わいはしっかりとしているものが好まれている。

工夫した点

- ・小西酒造さんにいただいた資料をもとに四季の料理に合うお酒をそれぞれ試飲していただくことで、イタリア人が、どれがどのお酒か分からないまま試飲をしてしまうことがないようにした。
- ・各ブースにお酒のチャートを置くことによって、そのお酒がどのようなお酒なのかを分かりやすくした。また、試飲をしてもらうコップに四種類それぞれ異なるシールを貼り、区別がつくようにした。
- ・イタリア人の食事の仕方に合わせ、四季の料理の提供の順番を、夏冬秋夏に入れ替えた。

反省

- ・試食の準備に忙しく、味に対しての感想などをインタビューすることができなかった。
→インタビューをする役割を作っておくべきだった。
- ・インタビューができないかもしれないことを想定して、アンケート中でどのお酒が一番良かったのかを答えてもらう際に、理由を書いてもらう欄を用意しておく必要があった。

<江戸元禄の酒>

プレゼン後、4つの飲み方で試飲を実施

1. ロック 9票
2. お湯割り 5票
3. ストレート 3票
4. 水割り 0票

1位 ロックの感想

- ・甘い
- ・スコッチに似ている

反省

・お酒を注ぐのに忙しく、直接味の感想をインタビューできなかったこと。

→感想を聞く専用の役割の人を作るべきだった

・自由に四種類飲んでもらう形にしたので、飲む順番を揃えられず全種類のんでいただけたかどうかもわからないこと。

→試飲方法を統一すればよかった

・試飲の前に行った江戸元禄の酒を紹介するプレゼンテーションを聞いてもらえなかったこと。

→4種類のお酒と料理の試食が終わった後で、もうこの **Japan fair** 自体が終わりだという雰囲気があったため、全員に集中して聞いてもらえる工夫をするべきだった

<その他>

・日本酒を販売しているイタリア人

Japan Fair で出会った男性は、**Eataly** で出会った夫婦から日本酒を購入し、焼き鳥とセットにしてフードトラックで販売している。

・食科学大学のワインバンク

見学させて頂いたときに、日本酒バージョンもあれば面白いのではないかと提案して頂いた。ワインは、イタリア各地で作られたワインをそれぞれの産地の土と一緒に展示してあった。



Japan Fair



Eataly